

SUPPEN / SOUP

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | Dal - Suppe^g Indische Linsensuppe / <i>Indian lentil soup</i> / Vegan möglich | 4,90 |
| 2 | Sabzi - Suppe^{g,i} Indische Gemüsesuppe / <i>Indian vegetable soup</i> / Vegan möglich | 4,90 |
| 3 | Lachsan - Suppe^{g,h} Indische Knoblauchsuppe / <i>Indian garlic soup</i> / Vegan möglich | 4,90 |
| 4 | Chicken - Suppe^g Indische Hühnerfleischsuppe | 5,90 |
| 5 | Indische Hummer-Creme-Suppe mit Sherry^{g,d} <i>Indian lobster soup with sherry</i> | 6,20 |
| 6 | Tomato - Suppe^g Indische Tomatensuppe / <i>Indian Tomato soup</i> | 4,90 |

KALTE VORSPEISEN / COLD APPETIZERS

- | | | |
|---|--|------|
| 7 | Chicken-Chat Delhi oder Chana oder Samosa Chat ^g
Indischer Hühnerfleisch-, Kichererbsensalat oder Samosa
<i>Indian chicken salad or chickpeas salad or samosa chat</i> | 5,90 |
|---|--|------|

WARME VORSPEISEN / HOT APPETIZERS

Alle warmen Vorspeisen werden mit 2 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.
Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.
All warm appetizers with different dips. Pakoras dipped in chickpea batter and deep fried.

- | | | |
|----|--|-------|
| 8 | Pappad
2 Stück Linsenwaffeln mit 2 verschiedenen schmackhaften Saucen
<i>2 lentil wafers with different tasty sauces</i> | 3,20 |
| 9 | Vegetable Pakora Frisches gemischtes Gemüse / <i>Fresh mixed vegetables</i> / Vegan möglich | 6,50 |
| 10 | Onions Bhaji Zwiebelringe kräftig gewürzt / <i>Choppedstuff onions</i> / Vegan möglich | 6,50 |
| 11 | Paneer-Pakora^g Frischer hausgemachter Käse / <i>Fresh homemade cheese</i> | 6,90 |
| 12 | Fish-Pakora^d Zartes Seelachsfilet / <i>Tender pollok filet</i> | 7,50 |
| 13 | Chicken-Pakora Zartes Hühnerfleisch / <i>Tender chicken</i> | 6,90 |
| 14 | Vegetable Samosa^a
2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt / <i>2 pastries filled with vegetables</i> / Vegan möglich | 6,90 |
| 15 | Gemischter Vorspeisenteller^a
für 2 Personen / <i>various appetizers for two</i> / Vegan möglich | 13,50 |
| 16 | Chili Fisch^{g,f,d}
Seelachsfilet mit Paprika und Zwiebeln in Chili-Sauce - sehr scharf
<i>Pollock fillet with paprika and onions in chilli sauce - very hot</i> | 10,90 |
| 17 | Jheenga Chili^{g,d,f}
Riesengarnelen mit Paprika und Zwiebeln in Chili Sauce - sehr scharf
<i>Kingprawns with paprika and onions in chilli sauce - very hot</i> | 11,90 |
| 18 | Achari Chicken Tikka^{g,1}
Zartes mariniertes Hühnerfleisch nach traditioneller Art / Tender marinated chicken - traditional style | 10,90 |
| 19 | NAMASTE gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen
Gambas, Chicken Tikka, Vegetable Pakora, Onions Bhaji und Samosa
<i>Gambas, chicken tikka, vegetable pakora, onions Bhaji and samosa</i> | 15,90 |

TANDOORI-KHAJANA

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohle Lehmofen aus Indien zubereitet.

Delicious dishes prepared on charcoal in our special clay oven from India.

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 20 | 1/2 Tandoori-Chicken^{g,1}
Hähnchenschenkel mariniert mit Knochen nach einem berühmtem nordindischen Rezept
<i>Chicken legs marinated with bones in an exquisite North Indian tradition</i> | 14,90 |
| 21 | Chicken Tikka^{g,1}
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt
<i>Marinated filet of chicken grilled</i> | 15,90 |
| 22 | Haryali Malai Kebab^{g,1}
Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze- und Koriandersauce
<i>Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce</i> | 15,90 |
| 23 | Kesri Chicken^{g,1}
Zartes mariniertes Hühnerfleisch mit Knoblauch, Joghurt, Ei - Spezialität des Chefkochs
<i>Tender marinated chicken meat with garlic, yogurt, egg - chef's recommendation</i> | 15,90 |
| 24 | Mutton Sheekh Kabab^g
Frisch gehacktes Lammfleisch gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Ingwer und Koriander
<i>Fresh chopped lamb grilled with garlic, ginger, coriander</i> | 17,90 |
| 25 | Lamm Tikka^{g,1}
Zarte marinierte Lamm, gegrillt
<i>Marinated filet of lamb grilled</i> | 19,90 |
| 26 | Fisch Tikka^{g,d,1}
Seelachsfilet mit Ingwer und Knoblauch, Joghurt mariniert
<i>Marinated Salmon filet with ginger and garlic, yogurt sauce</i> | 17,90 |
| 27 | Paneer Tikka^g
Hausgemachter Indischer Käse mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und in Joghurt mariniert
<i>Homemade Indian cheese with peppers, onions, ginger and yogurt</i> | 15,50 |
| 28 | Jheenga Tandoori^{g,d,1}
Riesen Garnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt
<i>Prawns marinated in yogurt and spices, grilled</i> | 21,90 |
| 29 | Mix-Grill-Platte^{g,d,1}
Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / <i>The various Tandoori specialities combined</i> | 22,90 |
| 30 | Namaste - Teller^{g,d}
Geröstete Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse, mit reis und Nan
<i>Roasted chicken and lamb in fresh vegetables with rice and nan</i> | 19,90 |

Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

All Tandoori dishes are served with high quality Basmati rice

FRISCHE KNACKIGE SALATE / FRESH CRIPS SALADS

- | | | |
|------------|--|-------------|
| 215 | Salat Saison^g
Gemischter Salat mit Joghurtdressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl
<i>Mixed salad with yogurt dressing or, if preferred, with oil and vinegar</i> | 5,90 |
| 216 | Tomatensalat mit Zwiebeln, Essig und Öl / <i>Tomato salad with onions, vinegar, oil</i> | 5,90 |
| 217 | Salat Indisch
mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing
<i>Indian salad with fried chicken breast strips, corn, onions in yogurt dressing</i> | 9,50 |
| 218 | Kleiner gemischter Salat als Beilage <i>small mixed salad as side dish</i> | 3,90 |

CHICKEN-SPEZIALITÄTEN / CHICKEN SPECIALTIES

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 31 | Chicken Curry^g
Zartes Hühnerfleisch mit Currysauce
<i>Tender chicken with curry sauce</i> | 15,90 |
| 32 | Karahi Murgh^g
Gebratenes Hühnerfleisch in Currysauce
<i>Fried chicken in curry sauce</i> | 15,90 |
| 33 | Chicken Jalfrezi^g
Hühnerfleisch ohne Knochen mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln - scharf
<i>Spicy chicken meat with paprika, tomatoes, onions - hot</i> | 15,90 |
| 34 | Chicken Vindaloo^g
Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf
<i>Chicken meat very hot-flavored in a special blend of spices from Goa - very hot</i> | 15,90 |
| 35 | Butter Chicken^{g,h}
Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Sauce / <i>Tender chicken in a butter tomato sauce</i> | 15,90 |
| 36 | Tandoori Chicken Masala^{g,h}
Zartes Hühnerfleisch in Masalasaucе / <i>Tender chicken meat in masala sauce</i> | 15,90 |
| 37 | Murgh Nilgiri oder Chicken Palak^{g,h}
Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, Minze in orientalischer Kräutersauce mit Kokosnuß - milch, grünem Chili, Spinat und Minze. Oder Hühnerfleisch mit Spinat in Masalasoße
<i>Tender chicken in coriander leaves in an oriental herb sauce with coconut milk, green chili, spinach and mint. Or Tender chicken with spinach in masala sauce</i> | 15,90 |
| 38 | Mango Chicken^{g,h}
Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce, fein gewürzt
<i>Chicken meat in mango-saffron-cashew sauce</i> | 15,90 |
| 39 | Chana Chicken^g
Hühnerfleisch in Kichererbsen und Curry-Masala-Sauce
<i>Chicken meat with chickpeas and curry-masala-sauce</i> | 15,90 |
| 40 | Chicken Badam Pasanda^{g,h}
Zartes Hähnchenfleisch in Nuß-Sauce mit gemahlenden Mandeln
<i>Tender chicken in nut sauce with ground almonds</i> | 15,90 |

LAMM-SPEZIALITÄTEN / LAMB SPECIALTIES

- | | |
|--|-------|
| 44 Mughlai Meat^{g,h} | 16,90 |
| Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesauce
<i>Tender lamb prepared in an almond saffron cream sauce</i> | |
| 45 Bhunna Ghosht^{g,h} | 16,90 |
| Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce
<i>Fried lamb with tomatoes and fried onions in a tasty sauce</i> | |
| 46 Palak oder Dal Ghosht^g | 16,90 |
| Gebratenes Lammfleisch mit Rahmspinat oder Linsen nach berühmter nordindischer Art
<i>Fried lamb with cream spinach or lentils in the North Indian tradition</i> | |
| 47 Mutton Curry^{g,h} | 16,90 |
| Zartes Lammfleisch mit Curry Sauce - scharf
<i>Tender lamb with curry sauce - hot</i> | |
| 48 Mutton Vindaloo^g | 16,90 |
| Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf
<i>Tender lamb in a hot spicy Goa tradition - very hot</i> | |
| 49 Karahi Ghosht^g | 16,90 |
| Gebratenes Lammfleisch in Curry-Sauce
<i>Fried lamb in curry sauce</i> | |
| 50 Mutton Nilgiri^g | 16,90 |
| Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, Spinat, Kräutern in orientalischer Sauce mit Kokosnussmilch
<i>Tender lamb with coriander leaves, green chili, mint, spinach, coconut milk in an oriental herb sauce</i> | |
| 51 Lamm Jalfrezi^g | 16,90 |
| Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili - scharf
<i>Lamb with capsicum, onions, tomatoes, green chili - hot</i> | |
| 52 Lamm-Boti Masala^{g,h} | 18,90 |
| Zarter Lammlachs in Masala-Sauce, gegrillt
<i>Tender lamb in masala sauce</i> | |
| 54 Mango Lamm^{g,h} | 16,90 |
| Lammfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
<i>Tender lamb in mango-saffron-cashew sauce</i> | |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
All dishes are served with high quality Basmati rice

ENTEN-SPEZIALITÄTEN / DUCK SPECIALTIES

- | | | |
|-------------------------------------|---|--------------|
| 56 Ente NAMASTE^g | Spezialität von unserem Chefkoch / <i>Our chef's recommendation</i> | 18,50 |
| 57 Ente Masala^{g,h} | Zartes Entenbrustfilet in Masala Sauce
<i>Tender duck in masala sauce</i> | 18,50 |
| 58 Mango Ente^{g,h} | Zartes Entenbrustfilet in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
<i>Filet of duck in mango-saffron-cashew sauce</i> | 18,50 |
| 59 Ente Jalfrezi^g | Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten - scharf
<i>Filet of duck breast with paprika, tomatoes, onions - hot</i> | 18,50 |

FISCH-SPEZIALITÄTEN / FISH SPECIALTIES

- | | | |
|--|--|--------------|
| 60 Fisch Chili^{g,f,d,1} | Seelachsfilet mit Paprika, Zwiebeln und Chilli - sehr scharf
<i>Seelachsfilet with Paprika, onions and chilli - very hot</i> | 16,90 |
| 61 Fisch Masala^{g,h,d} | Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet
<i>Seelachsfilet prepared in the East Indian tradition</i> | 16,90 |
| 62 Prawn-Curry^{g,d} | Krabben in Currysauce mit feinen Gewürzen
<i>Shrimps in curry sauce delicately seasoned</i> | 17,90 |
| 63 Jheenga-Masala^{g,h,d} | Riesengarnelen in kräftiger Masala-Sauce
<i>King Prawns in tasty Masala sauce</i> | 21,90 |
| 64 Jheenga Jalfrezi^{g,d} | Riesengarnelen mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln - scharf
<i>King Prawns with paprika, tomatoes, onions - hot</i> | 21,90 |
| 65 Jheenga Mango^{g,d,h} | Riesengarnelen in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
<i>King Prawns in mango-saffron-cashewnut sauce</i> | 21,90 |
| 66 Jheenga Chili^{g,d,1} | Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln und Chilli - sehr scharf
<i>King Prawns with paprika, onions and chilli - very hot</i> | 21,90 |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
All dishes are served with high quality Basmati rice

VEGETARISCHE -SPEZIALITÄTEN / VEGETARIAN SPECIALTIES

- | | | |
|-----------|---|-------|
| 69 | Alu Matar^g Vegan möglich
Kartoffeln und Erbsen in einer würzigen Zwiebel-Tomaten-Sauce - scharf
<i>Potatoes and peas in spicy onion-tomato sauce - hot</i> | 11,90 |
| 70 | Paneer Butter Masala^{g,h}
Hausgemachter Käse in Masala-Sauce / <i>Homemade cheese in masala sauce</i> | 13,90 |
| 71 | Shahi Paneer^{g,h}
Hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Cashewnuss-Sahne-Sauce
<i>Indian homemade cheese in a tomato-cashew-cream-sauce</i> | 13,90 |
| 72 | Palak Paneer^g
Kräftiger Rahmspinat mit hausgemachtem Käse / <i>Tasty cream spinach with homemade cheese</i> | 13,90 |
| 73 | Shahi Baingan^{g,h}
Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsauce
<i>Eggplants with homemade cheese and ginger in almond sauce</i> | 13,90 |
| 74 | Sabzi Kofta^{g,h} Vegan möglich
Gemüseklößchen in würziger Curry-Sauce / <i>Vegetable dumplings in a spicy curry sauce</i> | 12,90 |
| 75 | Chana Masala^g Vegan möglich
Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer
<i>Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger</i> | 12,90 |
| 76 | Dal Makhni^g oder Dal Tarka^g Vegan möglich
Indisches Nationalgericht: schwarze oder gelben Linsen mit Butter zubereitet
<i>National dish of India: black or yellow lentils prepared with butter</i> | 12,90 |
| 77 | Karahi Paneer^g
Gebratener hausgemachter Käse in Curry-Sauce
<i>Homemade cheese fried in curry sauce</i> | 13,90 |
| 78 | Bhindi Masala^g Vegan möglich
Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Sauce
<i>Fresh Indian okra in a tasty sauce</i> | 13,90 |
| 79 | Mixed Vegetables^{g,h} oder Vegetable Jalfrezi^g Vegan möglich
Gemischtes Gemüse, pikant gewürzt / <i>Various vegetables with spicy seasoning</i> | 12,90 |
| 80 | Baingan Ka Bharta^g Vegan möglich
Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig - gewürzt
<i>Fresh Eggplants mashed with onions and tomatoes</i> | 13,90 |
| 81 | Baingan Hajipur^{g,h} (von unserem Chefkoch empfohlen) Vegan möglich
Gefüllte Auberginen mit Spezial-Gewürz-Mischung in würziger Currysauce
<i>Eggplants filled with a special blend of spices in curry sauce</i> | 13,90 |
| 82 | Paprika aus Bikaner^g Vegan möglich
Gefüllte Paprika mit Spezial-Gewürz-Mischung in würziger Currysauce
<i>Paprika filled with a special blend of spices in curry sauce</i> | 13,90 |
| 83 | Alu Gobhi^{g,i} Vegan möglich
Kartoffeln mit Blumenkohl, gewürfelten Tomaten, Zwiebeln
<i>Potatoes with cauliflower, tomatoes and onions</i> | 12,90 |
| 84 | Malai Kofta^g
Käsebällchen mit Nüssen in Curry-Cashewnuss - Sahnesoße
<i>Cheese balls with nuts in curry cashew cream sauce</i> | 13,90 |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis / *All dishes are served with high quality Basmati rice*

REIS-SPEZIALITÄTEN / RICESPECIALTIES

Diese Köstlichkeiten werden mit Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.

All these delicious dishes served with Basmati rice from North India.

- | | | |
|---|---|--------------|
| 85 Mutton Biryani^{g,h} | Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen / <i>Lamb with almonds and raisins</i> | 17,90 |
| 86 Chicken Biryani^{g,h} | Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen / <i>Chicken with almonds and raisins</i> | 14,50 |
| 87 Vegetable Biryani^{g,h} | Mit frischem gemischten Gemüse / <i>With a variety of fresh vegetables</i> | 13,50 |
| 88 Shajahani Biryani^{g,d,h,b} | Mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen
<i>Stripes of chickenbreast and lamb with shrimps and nuts</i> | 17,90 |
| 89 Jheenga Biryani^{g,d,h,b} | Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen / <i>King Prawns with almonds and raisins</i> | 21,90 |

THALIS

Verschiedene Gerichte auf einem Teller, servieren auf original-indischen Platten

Various dishes served in the best Indian tradition on original platters

- | | | |
|---|---|--------------|
| 91 Vegetable Thali^{g,i} | 3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis
<i>3 different vegetable preparations, raita, salad, nan and basmati rice</i> | 17,90 |
| 92 NAMASTE Thali^{g,i,h,a} | 2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis
<i>2 different meat dishes, 1 vegetable dish, raita, salad, nan and basmati rice</i> | 19,90 |
| 93 Fisch Thali^{g,h,d} | 3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis
<i>3 different kinds of fish, raita salad, nan and basmati rice</i> | 21,90 |

Wir stellen Ihnen auch gerne Thalıs für 2 Personen zusammen:

We are also pleased to prepare Thalıs for two people:

- | | | |
|---|---|--------------|
| 94 Vegetable Thali^{g,i} | mit 6 verschiedenen Gemüsegerichten, Raita, Salat, Nan und Basmati Reis
<i>with a variety of 6 vegetable dishes, raita, salad, nan and basmati rice</i> | 33,50 |
| 95 NAMASTE Thali^{g,h,a,i} | mit 4 verschiedenen Fleischgerichten und 2 verschiedenen Gemüsegerichten, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis / <i>With a variety of 4 meat and 2 vegetable dishes, raita, salad, nan and basmati rice</i> | 37,50 |
| 96 Fisch Thali^{g,h,d} | 3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis in 6 versch. Saucen
<i>3 different kinds of fish, raita, salad, nan, and basmati rice in 6 different sauce</i> | 40,90 |

TANDOORI-BROT-SPEZIALITÄTEN / TANDOORI-BREAD-SPECIALTIES

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle Lehmöfen
Flat bread baked fresh on the charcoal in our clay oven

100	Nan^{a,g} <i>Vegan möglich</i> Ovales Brot aus Hefeteig / <i>Slightly leavend Indian bread</i>	3,50
101	Butter Nan^{a,g} Ovales Brot aus Hefeteig gefüllt mit Butter <i>Slightly leavend Indian bread filled with butter</i>	3,90
102	Roti^{g,a} <i>Vegan möglich</i> Flaches Vollkomfladenbrot / <i>Whole-meal bread</i>	3,50
103	Prantha^{a,g} <i>Vegan möglich</i> Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter / <i>Layered whole-meal bread with butter</i>	3,90
104	Mint Prantha^{a,g} <i>Vegan möglich</i> Gefüllt mit frischer Minze / <i>Filled with fresh mint</i>	4,20
105	Vegetable Prantha^{a,g} <i>Vegan möglich</i> Gefüllt mit frischem Gemüse / <i>Filled with fresh vegetables</i>	5,20
106	Paneer Kulcha^{a,g} Hefeteigbrot, gefüllt mit hausgemachtem Käse / <i>Filled with homemade cheese</i>	5,20
107	Garlic Nan^{a,g} oder Onion Kulcha^{a,g} <i>Vegan möglich</i> Hefeteigbrot, gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln / <i>Filled with garlic or onions</i>	4,50
108	Keema Nan^{a,g} oder Peshawri Nan^{a,g} Hefeteigbrot gefüllt mit Lammhackfleisch oder Hefeteigbrot gefüllt mit Hühnerfleisch, Käse, Sultaninen <i>Filled with chopped lamb, or filled with chicken, cheese, sultana</i>	5,50

JOGHURTS / YOGURTS

Als Beilagen zu allen Speisen zu empfehlen / *Recommended as sidedish to every meal.*

109	Plane Dahi^g (Einfacher Joghurt / <i>yogurt</i>)	2,90
110	Alu Raita^g (Kartoffel-Joghurt / <i>Potato yogurt</i>)	3,90
111	Kheere Ka Raita^g (Gurken-Joghurt / <i>Cucumber yogurt</i>)	4,50

SAFRAN-BASMATI-REIS / SAFFRON BASMATI RICE

Als Beilagen zu allen Speisen zu empfehlen / *Recommended as sidedish to every meal.*

112	Gemüse Pulao (mit Gemüse / <i>with vegetables</i>)	7,90
113	Kashmiri Pulao (mit Hülsenfrüchten / <i>with dry fruits</i>)	7,90
114	Lemon Pulao (mit Zitrone / <i>with lemon</i>)	7,90
115	Extra Plain Basmati Reis	4,90

DESSERT

- 116 **Mango-Creme mit Vanilleeis**^{g,8,11,c} 5,50
Mango cream with vanilla icecream
- 117 **Khubani ka meetha (Aprikose Dessert)**^{g,h} 5,50
Hyderabadi-Küche aus getrockneten Aprikosen, zucker und Nüssen
Hyderabadi cusine made from direct Apricot sugar and nuts
- 118 **Gajar Halwa**^{11,g,h} 5,50
Geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen zubereitet / *Grated carrots with almonds and raisins*
- 119 **Gulab Jamun**^{8,a} 5,50
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken / *Balls made of milk and cheese baked in honey*
- 120 **Ravva Kesari**^{g,a,h} 5,50
Dessert aus Grieß, Butter, Safran ,Nüssen & Zucker
Dessert made from semolina, butter, saffron, nuts & sugar
- 121 **NAMASTE Teller**^{g,8,11,c} für 2 Personen 11,50

SEKT - PROSECCO

520	Cremant de Loire, Domaine Michaud	0,1l	6,90
521	Cremant de Loire, Domaine Michaud	0,75l	41,80
522	Prosecco Spumante DOC Treviso Brut	0,1l	4,60
523	Prosecco Spumante DOC Treviso Brut	0,75l	27,50

CHAMPAGNER

524	Champagner Premier Cru, Guy Larmandier	0,1l	13,00
525	Champagner Premier Cru, Guy Larmandier	0,75l	91,90

Alle Weine enthalten Sulfite / *All wines contains sulfites*

Inklusivepreise

1. ALLERGENKENNZEICHNUNG

a* = glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer), b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfruchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse), i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulphite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

2. ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG

1 = mit Farbstoffen (Tatrazin- kann die Aufmerksamkeit und Aktivität von Kindern beeinflussen), 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin.

Wir verwenden in unserer Küche bei der Zubereitung der frischen Speisen keinerlei Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder ähnliches. Für weitere Informationen über Allergenkennzeichnung bitte wenden Sie an unsere Personal.